

勝浦のカツオ漁



昭和初期の串浜海岸、籠の中に鯛が見える
この頃は鯛を捕り干鯛（肥料）にしていた



昭和30年代サバ漁で来港した外来船が漁港に
多く繋留されている



カツオ船 一本釣りをする釣り竿が見える



水揚げされたカツオは手作業で選別する



勝浦漁港に、水揚げされた40トンのカツオ。現在は、箱ではなくダンベという大きな入物に入れられる。
勝浦は昭和初期まで、鯛を捕りそれを干鯛という肥料にして収入を得ていたが、昭和初期から鯛が不漁になり、化学肥料の普及で干鯛の需要も減った。しかし、その頃、勝浦沖にはサバの大群が出現したため、サバ中心の漁業に転換した。サバは大漁でサバの水揚げ日本一になったこともあった。現在の勝浦はカツオの水揚げで日本1・2を誇っている。勝浦で水揚げされるカツオは主に一本釣りで漁獲されたもので、巻き網によるカツオより品質がよく高値で取引される。水揚げ作業は早朝から始まり、最盛期にはカツオを一本ずつ保冷箱に氷詰めする出荷作業が深夜に及ぶこともある。梱包されたカツオは、その日のうちにトラックで東京方面をはじめ全国各地に向けて陸送される。（上2枚写真提供：小林伸江 写真・文責：中村裕明）